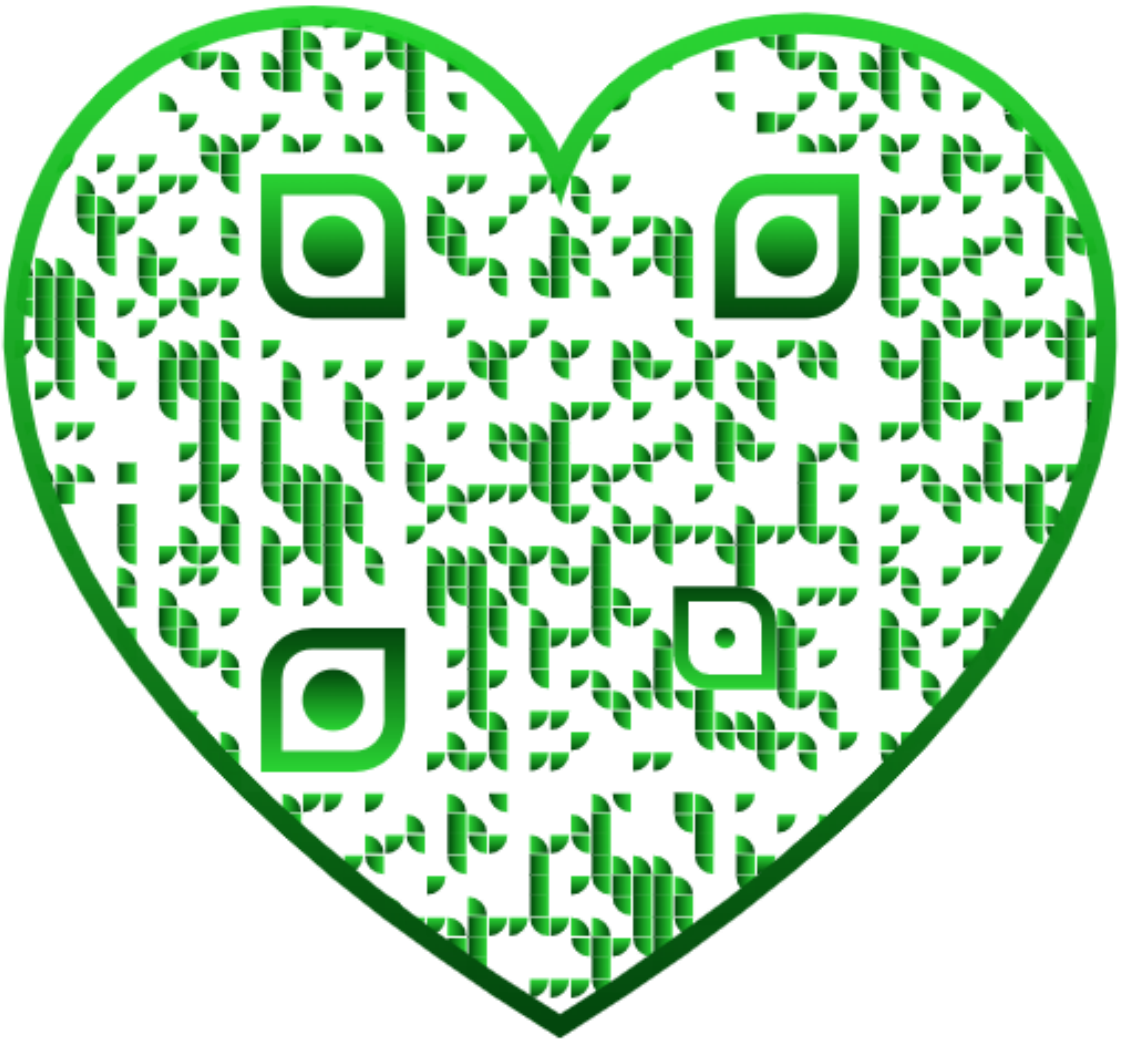
La Cuisine Aphrodisiaque

108 Recettes du monde

Ebook Chez Gérôme



Ebook édité, publié et distribué par :
Gérôme CUIGNET
gerome.cuignet@laposte.net
Copyright © 2006 Gérôme CUIGNET - Tous droits réservés
Reproduction et impression autorisée pour un usage personnel, interdit à la revente et à toute distribution même sous forme de cadeau ou dans un bundle/pack.

Table des matières

Coctails

Cocktail aphrodisiaque ..... - 8 -
Vin aphrodisiaque ..... - 9 -
Vin d'iris ..... - 10 -
Elixir de la girafe ..... - 11 -
Elixir du Tonkin ..... - 12 -
Elixir sans nom ..... - 13 -
Elixir Vespetro ..... - 14 -
Le Philtre d'Amour au Cognac ..... - 15 -
Le philtre d'amour guatémaltèque ..... - 16 -
Jus de gingembre ..... - 17 -
Valentine's Dream ..... - 18 -
Hypocras ..... - 19 -

Plats

Soupe au poivre à l'indienne ..... - 21 -
Salade de moules ..... - 22 -
Salade indienne au fromage cottage ..... - 23 -
Vol-au-vent au poulet et aux huîtres ..... - 24 -
Filet de porc à la lorraine ..... - 25 -
Steak Eros ..... - 27 -
Agneau au curry à l'indienne ..... - 28 -
Poulet à la coriandre à l'indienne ..... - 29 -
Casserole de riz aux crevettes ..... - 31 -
Escalopes de veau à la viennoise ..... - 32 -
Filets de sole Messaline ..... - 33 -
Moules marinières façon APICIUS ..... - 34 -
Marinade de poissons ..... - 35 -
Maquereaux au fenouil et groseille ..... - 36 -
Omelette aux fèves vertes ..... - 37 -
Filet mignon de porc mariné ..... - 38 -
Condiment de mangues vertes ..... - 39 -
Panais maître d'hôtel ..... - 40 -
Riz à la Turc ..... - 41 -
Abricots au vinaigre de champagne ..... - 42 -
Purée de celeris ..... - 43 -
Salade de fèves à la Vitéllius ..... - 44 -
Pois-chiche à la Vitéllius ..... - 45 -
Sauce au verjus ..... - 46 -
Condiment de pommes vertes ..... - 47 -
Sauce grimaud de la reynière ..... - 48 -
Sauce façon de tripoli ..... - 49 -

Carpaccio de boeuf aux coeurs d'artichauts ..... - 50 -
Langoustines au gingembre ..... - 51 -
Les oeufs lanterne rouge ..... - 52 -
Requin a la sauce de feu ..... - 54 -
Sanglier rôti au paprika ..... - 55 -
Sauté d'agneau au Gingembre ..... - 57 -
Feuilles croustillantes de moules aux légumes ..... - 58 -
Soupe à la queue de bœuf avec du cèleri ..... - 60 -
Cèleri Rémoulade (en hors d'œuvre) ..... - 61 -
Omelette au chorizo fort pour 4 personnes ..... - 63 -
Soupe à la queue de bœuf avec du paprika ..... - 64 -
Brochettes de Porc ..... - 66 -
Soupe de poissons ..... - 68 -
Moules au piment de Cayenne ..... - 69 -
Calamars au piment de Cayenne ..... - 70 -
Porc au gingembre ..... - 71 -
Sauté de poulet au gingembre ..... - 72 -
Lapin à la moutarde ..... - 73 -
Sauce piquante ..... - 75 -
Œufs pochés au Paprika pour 4 personnes ..... - 76 -
Poulet au paprika pour 6 personnes ..... - 77 -
Filet de poisson au paprika pour 4 personnes ..... - 81 -
Omelettes farcies au piment doux pour 6 personnes ..... - 82 -
Poulet mexicain aux piments forts pour 6 personnes ..... - 83 -
Hachis de viande au piment pour 4 personnes ..... - 85 -
Poivrons grillés au piment doux ..... - 86 -
Soupe de poissons au piment ..... - 87 -
Agneau au riz et au safran ..... - 89 -
Cabillaud au safran ..... - 91 -
Huître en sabayon au champagne ..... - 92 -
Huîtres suprêmes au crabe et à l'avocat ..... - 94 -
Crème de champignons à l'huile de truffe ..... - 96 -
Sucettes au saumon fumé ..... - 98 -
Filet de dindon aux deux figues et aux noix ..... - 99 -
Sabayon gratiné d'huîtres Malpèque sur une julienne de légumes racines ..... - 101 -
Duo de potages froids des Tourterelles ..... - 103 -
Poisson blanc (dorade, turbot, etc.) en écailles de gingembre et fenouil ..... - 105 -
Osso Buco ..... - 107 -
Riz pilaff ..... - 109 -

Desserts

Fondant au chocolat noir ..... - 111 -
Shortcake aux fraises ..... - 113 -
Coeurs moka au chocolat ..... - 116 -

Biscotti au chocolat blanc et aux cerises en forme de coeur ..... - 118 -
Sorbet mangue, tartare de poire et fruits secs au gingembre ..... - 120 -
Truffes au chocolat ..... - 121 -
Etoiles à la cannelle ..... - 122 -
Petits coeurs au café ..... - 123 -
Bananes aux amandes ..... - 124 -
Soufflé au gingembre ..... - 126 -
Tarte au melon ..... - 127 -
Pêche de vigne au vin rouge miellé ..... - 128 -
Nulli Ambré ..... - 129 -
Glace au safran ..... - 130 -
Fondant au chocolat noir et aux oranges confites ..... - 131 -
Choux à la Crème ..... - 132 -
Baiser d'Amour ..... - 135 -
Le Gâteau au gingembre ..... - 136 -
Carpaccio d'ananas flamboyant ..... - 137 -

Boissons / cocktails

Cocktail aphrodisiaque

Ingrédients (pour 1 personne) :

- 1 trait de curaçao orange
- 1 verre de porto rouge

Préparation :

- Chauffer dans une casserole le porto et le curaçao. Retirer du feu avant ébullition.
- Verser dans un verre à thé.
- Servir dans un grand verre de type "chope"

Décor :

1. Garnir d'une tranche de Citron et saupoudrer de noix de muscade râpée. Comme son nom l'indique, c'est un excellent aphrodisiaque.
2. Se déguste chaud !

Vin aphrodisiaque

Temps de préparation total : 20 minutes, 1 litre (4 tasses)

Ingrédients :

- 1 l de vin Malaga
- 30 g de gousses de vanille
- 30 g de cannelle fraîchement râpée
- 30 g de racine de ginseng écrasées
- 30 g (de rhubarbe tranchée
- 15 gouttes de teinture d'ambre gris (en option*)

Préparation :

1. Faire macérer tous les ingrédients pendant 15 jours en brassant le mélange chaque jour.
2. Au bout de ce temps, filtrer le mélange et y ajouter la teinture d'ambre.
3. Servir.

* On trouve de la teinture d'ambre notamment chez les homéopathes. S'assurer que la teinture d'ambre est naturelle et non synthétique.

Vin d’iris

Ingrédients :

- 8 grammes de cannelle
- 8 grammes de racine d' iris
- 8 grammes de gingembre puis
- 125 grammes de sucre
- 1/2 dl de lait
- 6 amandes fraîches

Préparation :

1. Dans un litre de vin blanc sec ajouter la cannelle, les racines d’iris le gingembre et le sucre, piler le tout.
2. Laisser infuser 24 heures.
3. Filtrer adjoindre le lait et les 6 amandes écrasées en pommade.
4. Mélanger et servir.

Elixir de la girafe

Ingrédients (pour 1 litre) :

- 5 grammes de myrrhe
- 5 grammes de clou de girofle
- 5 grammes de cannelle
- 5 grammes de muscade
- Puis ajoutez
- 10 grammes d'aloès
- 10 grammes de zestes d'oranges
- 5 grammes de safran
- 500 grammes de sucre et
- 50 cl d'eau

Préparation :

1. Piler tous les ingrédients ensembles (sauf l'eau et le sucre) et mettez les dans un bocal.
2. Faire macérer 1 mois, filtrer puis ajouter du sirop fait avec le sucre et l'eau.
3. Servir.

Elixir du Tonkin

Ingrédients :

- 75 cl de bordeaux blanc
- 20 grammes de ginseng frais ou 6 grammes de ginseng séché
- 1 tige de rhubarbe
- 3 tiges d'angéliques confites
- 5 grammes de cannelle en bâton

Préparation :

1. Couper la tige de rhubarbe non épluchée en dés et ajouter les au vin, ainsi que le ginseng, la cannelle que vous aurez préalablement broyée et les tiges d'angélique confites.
2. Faire infuser 3 semaines et filtrer.
3. prendre 1/2 verre chaque matin pendant 2 semaines.

Elixir sans nom

Ingrédients :

- 75 cl de vin blanc moelleux
- 10 grammes de ginseng pulvérisé
- 10 grammes de cannelle
- 5 grammes d'ambre pilé
- 1 tige de rhubarbe fraîche coupée en petits dés
- 1 tige d'angélique confite

Préparation :

1. Ajouter tous les ingrédients au vin puis faire macérer 3 semaines et filtrer.
2. Laissez vieillir 3 mois.
3. Ne boire qu'un demi verre à liqueur ...

Elixir Vespetro

Ingrédients:

- 4 grammes de graines d'angélique
- 15 grammes de graines de coriandre
- 2 grammes de graines d'anis
- 1 litre d'eau de vie
- 400 grammes de sucre
- 50 cl d'eau (un bouillon)

Préparation :

1. Piler tous les ingrédients ensemble (sauf l'eau et le sucre) puis les ajouter à l'eau de vie.
2. Faire macérer 8 jours et filtrer.
3. Faire un sirop avec l'eau et le sucre puis l'incorporer au mélange.
4. Laisser vieillir 2 mois

Le Philtre d'Amour au Cognac

Ingrédients :

- 40 cl de vin blanc sec
- un verre de cognac
- 25 g de cannelle en bâtonnets
- 1 gousse de vanille
- 25 g de gingembre râpé
- 45 g de sirop de sucre
- 1 oeuf
- une toute petite pincée de muscade rapée

Préparation :

1. Faire macérer 48 heures la cannelle, la vanille et le gingembre dans le vin blanc, puis filtrer.
2. Mélanger à part le cognac, l'oeuf, la muscade et le sirop de sucre.
3. Rassembler les deux préparations, battre le tout énergiquement.
4. Filtrer, laissez reposer, boire 3/4 h avant...

Le philtre d'amour guatémaltèque

Ingrédients :

- 2 gousses de vanille
- 1 litre de lait
- 2 cuillères à soupe de cacao pur
- 1 quart de litre d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sucre roux en poudre
- 1 demi cuillère à thé de poivre de Cayenne ou de tabasco
- 1 pincée de sel
- 1 verre de rhum ou de tequila

Préparation

1. Faire chauffer les gousses de vanille 10 minutes dans le lait.
2. Retirer les gousses, les presser pour en extraire tout le suc et les gratter pour conserver les petites graines.
3. Ajouter alors le cacao pur et délayer avec un quart de litre d'eau tiède.
4. Ajouter le lait chaud en remuant bien, puis ajouter le miel, et le sucre roux en poudre.
5. Incorporer en fouettant : le poivre de Cayenne ou de tabasco, le sel, et le rhum ou la tequila.
6. À déguster en bonne compagnie, bien chaud ou si vous préféré, très froid !

Jus de gingembre

Ingrédients (4 personnes) :

- racine de gingembre
- sucre en poudre
- vanille
- 1 citron
- quelque feuille de menthe
- jus d ananas

Préparation :

1. Bien laver le gingembre, l'éplucher et le coupez en petits morceaux.
2. Le piler ou le mixer.
3. Ajouter de l'eau puis passer le tout dans une passoire.
4. Ajouter le jus d'ananas, du sucre, de la vanille, du citron et quelques feuilles de menthe.
5. Servir frais

Valentine’s Dream

Ingrédients :

- 1,5/10 sirop de grenadine
- 1,5/10 amaretto
- 1 cerise au kirsh
- 7/10 champagne brut
- 1/2 fraise pour décorer

Préparation :

1. Verser les ingrédients directement dans une flûte en respectant l'ordre indiqué.

Décors :

1. Poser 1/2 fraise roulée dans le sucre sur le bord du verre.
2. Idéal pour débuter une soirée romantique, servez le frais.

Hypocras

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 5 l de vin rouge ou blanc
- 400 g de sucre ou 500 g de miel
- 15 g de cannelle en poudre
- 60 g de gingembre en racine
- 3 grains de poivre
- 12 clous de girofle
- 1 citron épluché coupé en quatre et épépiné
- noix de muscade
- 1 pomme reinette coupée en tranches
- 12 amandes douces non pelées

Préparation :

1. Broyer ensemble la cannelle, le gingembre, les clous de girofle, le macis et la noix de muscade.
2. Pendant ce temps faire chauffer dans le vin avec le miel une casserole.
3. Concasser, sans les peler, les amandes douces et passer le vin dans une chausse en tissu où vous se trouveront les amandes les amandes, le citron et la pomme reinette coupée.
4. Faire macérer ensemble dans le vin et l'eau de roses pendant au moins trois heures ou plusieurs jours.
5. Passer, filtrer.
6. Servir frais.

Plats

Soupe au poivre à l'indienne

Temps de préparation total : 45 minutes.

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 225 g de lentilles rouges
- 500 ml d'eau
- 1 oignon finement haché
- 2 feuilles de laurier
- 10 à 12 grains de poivre noir
- 1 petite pincée de sel
- 30 ml d'huile légère (de soya ou autre)
- 3 caïeux d'ail finement hachés
- 3 oignons moyens finement hachés
- 5 ml ou plus de poudre de curry
- 250 ml de lait de coco

Préparation :

1. Faire cuire les lentilles dans l'eau avec l'oignon, le laurier et le poivre noir. N'ajouter le sel que vers la fin de la cuisson.
2. Faire revenir dans l'huile l'ail et les oignons hachés, puis leur ajouter la poudre de curry.
3. Quand les légumes sont bien dorés, les ajouter aux lentilles, puis incorporer le lait de noix de coco à la soupe. Couvrir et faire mijoter le tout pendant 5 minutes.
4. Servir très chaud.

Salade de moules

Temps de préparation total : 40 minutes.

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 500 ml de moules
- 60 ml d'huile d'olive
- 15 ml de vermouth ou vin blanc sec
- 15 ml de jus de citron
- 30 ml d'échalotes françaises émincées
- 45 ml de persil finement haché
- sel et poivre au goût

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients et les laisser reposer au froid pendant au moins 30 minutes.
2. Servir cette salade avec des biscottes fraîches beurrées et passées, d'un côté puis de l'autre, quelques minutes sous le gril.

NOTE : Bien qu'on puisse faire cette recette avec des moules ou des palourdes en conserve, il est de loin préférable de la faire avec des moules fraîches (cuites à la marguerite le temps qu'elles ouvrent, puis écaillées).

Salade indienne au fromage cottage

Temps de préparation total : 1 h 40

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 30 ml de noix de coco râpée
- 30 ml de lait chaud
- 3 oignons moyens émincés
- 2.5 ml de sel
- 1/2 poivron vert doux haché
- 6 branches de coriandre hachées
- 250 ml de fromage cottage
- 30 ml de jus de citron
- poivre en goût

Préparation

1. Faire tremper la noix de coco dans le lait chaud pendant 30 minutes.
2. Dans un autre bol, couvrir de sel les oignons émincés et les laisser dégorger pendant 30 minutes.
3. Au bout de ce temps, couvrir les oignons d'eau glacée, puis les égoutter à fond.
4. Mélanger ensuite tous les ingrédients et laisser reposer la salade 30 minutes avant de la servir après l'avoir bien retournée.

Vol-au-vent au poulet et aux huîtres

Temps de préparation total : 55 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 60 ml de beurre
- 60 ml de farine
- 500 ml de crème légère
- sel et poivre au goût
- 1 pincée de graines de céleri légèrement écrasées
- un peu d'estragon frais ou séché
- 500 ml de blanc de poulet cuit et coupé en petits morceaux
- 500 ml d'huîtres écaillées (avec leur jus)
- 1 pincée de piment de Cayenne
- jus de citron (facultatif)
- 8 vol-au-vent (réchauffés au four)

Préparation

1. Faire fondre doucement le beurre, y incorporer rapidement la farine, puis retirer la casserole du feu.
2. Incorporer ensuite la crème, goutte à goutte au début.
3. Quand toute la crème a été incorporée au roux, remettre la sauce à feu doux, l'assaisonner (sel, poivre, graines de céleri, estragon), puis la faire mijoter de 15 à 20 minutes en la brassant presque continuellement.
4. Ajouter ensuite le poulet, les huîtres et le piment de Cayenne et laisser mijoter doucement, le tout une dizaine de minutes de plus.
5. Ajouter alors un peu de jus de citron. Verser le mélange chaud dans les vol-au-vent gardés au four et servir aussitôt.

Filet de porc à la lorraine

Temps de préparation total : 55 minutes,

Ingrédients (Pour 4 personnes):

- 1 filet de porc entier
- 30 ml de beurre
- 15 ml de gras de bacon
- 45 ml de chapelure blanche fine
- sel et poivre
- 1 oignon moyen finement haché
- 1 échalote française finement hachée
- 1 gros caïeu d'ail finement haché
- 15 ml de persil finement haché
- 250 ml de bouillon de poulet
- 2-3 feuilles de sauge finement hachées
- 5 ml de vinaigre de vin blanc

Préparation :

1. Mettre le four à préchauffer à 175 °C (thermostat 5/6).
2. Ficeler le filet à plusieurs endroits, puis le saisir et le faire sauter dans le beurre et le gras de bacon jusqu'à ce qu'il soit bien rôti de tous les côtés (en faisant attention à ne pas le percer si l'on se sert d'une fourchette pour le retourner, et ce, afin que le jus ne s'en écoule pas).
3. Le saupoudrer ensuite de chapelure et l'assaisonner au goût.
4. Ajouter l'oignon, l'échalote, l'ail et le persil et faire revenir un peu avec la viande.
5. Transférer le tout dans un plat à gratiner (muni d'un couvercle) et mettre celui-ci au four.

6. Quand la chapelure est bien brune, ajouter le bouillon et la sauge, couvrir le plat et faire mijoter le tout de 20 à 25 minutes.
7. Découvrir le plat et cuire 10 minutes de plus, de manière à ce que la chapelure soit bien croustillante.

NOTE : N'incorporer le vinaigre de vin blanc qu'à l'instant de le servir.

Steak Eros

Temps de préparation total : 15 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 steaks de 150 g chacun
- 100 g de beurre
- sel et poivre au goût
- 15 ml de sauce Worcestershire
- persil haché

Préparation

1. Attendrir longuement les steaks de manière à les rendre très minces, puis les assaisonner au goût (avec beaucoup de poivre).
2. Faire fondre et cuire le beurre jusqu'à ce qu'il commence à brunir, puis mêler la sauce Worcestershire (mot qui se prononce, faut-il le rappeler, «woos-ter-sheer»).
3. Saisir et cuire rapidement les steaks dans cette sauce, puis les garnir de persil et servir aussitôt.
4. Déglacer rapidement la sauce avec du vin blanc et en napper la viande.
5. Servir avec une purée de pommes de terre nappée de sauce, des champignons sautés au beurre et des petits pois verts.

Agneau au curry à l'indienne

Temps de préparation total : 1 h 5

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 oignons émincés
- 1 gros caïeu d'ail finement haché
- 60 ml de beurre clarifié
- 7 ml de poudre de curry
- 1 pincée de sel
- 1 tomate blanchie, pelée et coupée en gros morceaux
- 225 g 'épaule d'agneau coupée en petits cubes de 1 à 1/2 cm carré
- 4 tomates blanchies, pelées et tranchées

Préparation :

1. Faire sauter les oignons et l'ail dans le beurre clarifié jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
2. Ajouter ensuite la poudre de curry et le sel. Bien mélanger et ajouter la tomate préparée.
3. Mijoter le tout à découvert pendant 5 à 6 minutes puis ajouter l'agneau.
4. ouvrir et laisser mijoter pendant 35 à 45 minutes.
5. Bien mélanger la préparation à quelques reprises, puis ajouter les tomates tranchées 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Poulet à la coriandre à l'indienne

Temps de préparation total : 1 h

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 3 caïeux d'ail broyés
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre de gingembre
- 1 gros oignon émincé
- 75 ml (5 c. à soupe) d'huile de soya
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 4 cuisses ou demi-poitrines de poulet
- 625 ml (2 1/2 tasses) d'eau chaude
- 500 ml (2 tasses) de yogourt
- 1 petit piment rouge sec finement broyé
- 1 bonne pincée de curcuma
- 1 bouquet de feuilles de coriandre
- 5 ml (1 c. à thé) de garam masala
- GARAM MASALA
- 25 g (1 oz) de graines de coriandre broyées
- 25 g (1 oz) de graines de cumin broyées
- 12 g (1/2 oz) de cannelle fraîchement râpée
- 25 g (1 oz) de clous de girofle broyés
- 25 g (1 oz) de graines de cardamome broyées
- 25 g (1 oz) de grains de poivre noir broyés
- 1 bonne pincée de muscade fraîchement râpée

Préparation :

1. Faire une pâte avec l'ail broyé et le gingembre.

2. Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile, ajouter la pâte d'ail et le sel, et mijoter pendant 5 minutes.
3. Dorer le poulet dans cette sauce, puis ajouter l'eau chaude. Couvrir et faire mijoter 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Retirer le poulet de la poêle et le réserver au four dans un plat de service.
4. Réduire la sauce, puis y incorporer le yogourt, le piment, le curcuma, la coriandre et le garam masala et amener la sauce à ébullition (mais sans la faire bouillir) en la tournant constamment. Ajuster l'assaisonnement. Couvrir le poulet de cette sauce et le servir aussitôt.

Casserole de riz aux crevettes

Temps de préparation total : 50 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 l de riz cuit
- 60 ml de poulet cuit émincé
- 60 ml de jambon cuit émincé
- 3-4 champignons parfumés chinois mis à tremper dans l'eau puis émincés
- 250 ml de petite crevettes roses (crues), épluchées
- 250 ml de chou chinois émincé (le plus fin possible)
- 30 ml de vin blanc sec
- 1 oeuf battu

Préparation :

1. Préparer d'abord le riz.
2. Pendant qu'il cuit, mettre dans un grand plat le poulet et le jambon, les champignons, les crevettes et le chou.
3. Battre l'oeuf avec le vin blanc, puis en couvrir le premier mélange.
4. Mettre le tout dans le riz cuit, bien mélanger, saler au goût, puis cuire à feu doux pendant 30 minutes (sur un diffuseur de chaleur si l'on en a un).
5. Servir très chaud.

Escalopes de veau à la viennoise

Temps de préparation total : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 belles escalopes de veau (préparées)
- sel et poivre
- 250 ml de farine tamisée
- 2-3 oeufs battus
- 250 ml de chapelure fine
- beaucoup de beurre
- persil frais, très finement haché
- 8 tranches de citron
- 1 oeuf cuit dur (coupé en 4 tranches)
- 4 filets d'anchois roulés
- 15 ml de câpres

Préparation :

1. Assaisonner les escalopes au goût, puis les passer dans la farine étalée dans une grande assiette; les passer ensuite dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.
2. Les mettre dans le beurre fondu dans une grande poêle et les brunir des deux côtés en les retournant délicatement (avec deux cuillères) une seule fois.
3. Les servir aussitôt, garnies de persil et de tranches de citron (2 par escalopes et sur l'une desquelles on placera une tranche d'oeuf cuit dur garni en son centre d'un filet d'anchois roulé et de quelques câpres).

Filets de sole Messaline

Ingrédients (pour 2 personnes):

- grosses têtes de champignons
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 pincée de gingembre frais râpée
- 2 cuillères à soupe de tomate concentrée

Préparation :

1. Mettez 4 filets de soles dans une plaque beurrée avec les champignons, le paprika, le piment, le gingembre et la tomate.
2. Faites cuire au four 10 minutes à feu doux th 4 120-140°.
3. Enlevez les filets et faites réduire la cuisson 10 minutes.
4. Ajoutez 2 cuillère à soupe de crème fraîche et faites réduire jusqu' à obtention d'une sauce nappante.
5. Servez avec des fonds d'artichauts poêlés

Moules marinières façon APICIUS

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 kilogramme de moules
- 1 pincée de cumin en poudre
- 1 pincée de sariette en poudre
- 1 blanc de poireau émincé finement
- 1 dl de vin blanc sec
- du poivre

Prépration :

1. Bien nettoyer les moules en les grattant sous l'eau avec une brosse.
2. Mettre les moules et les autres ingrédients dans une cocotte.
3. Couvrir et faire ouvrir les moules sur feu vif.
4. Servez les moules avec le jus sans attendre.

Marinade de poissons

Ingrédients :

- 4 tranches fines de filet de saumon ou de thon
- le jus d' un citron
- 1 piment frais (perroquet) d' Espagne
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 pincées de gingembre en poudre
- 1 ou 2 tiges de ciboule hachées

Prépration :

1. Mélanger tous les ingrédients puis laisser mariner 3 heures.
2. Egoutter les filets et les fariner légèrement.
3. Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive puis y cuire chaque face deux minutes
4. Servir avec la sauce à part en accompagnant de riz gluant

Maquereaux au fenouil et groseille

Ingrédients (pour 2 personnes):

- 2 maquereaux
- 2 bulbes de fenouil

Pour la sauce :

- 75 grammes de beurre
- 200 grammes de groseilles vertes
- 1 cuillère de persil haché
- 1 pointe de piment de cayenne
- sel et poivre

Préparation :

1. Au barbecue, faire griller les maquereaux ainsi que les bulbes de fenouil coupés en 4.
2. Pour la sauce, mettre tous les ingrédients dans une petite casserole à feu vif
3. Laissez cuire la sauce 10 minutes jusqu'à crevaison des groseilles.
4. Enlever les arêtes des maquereaux et les napper de sauce.
5. Servir avec le fenouil chaud ou froid mariné dans la sauce.

Omelette aux fèves vertes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 grammes de fèves
- 1 noix de beurre
- 2 graines de coriandre pilées
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- sel et poivre
- 12 oeufs

Préparation :

1. Faire blanchir les fèves à l' eau bouillante, les égoutter et faire revenir dans le beurre.
2. Ajouter du persil et de la ciboulette hachés.
3. Casser les oeufs, battez les et mettez les dans une autre poêle chaude ou le beurre grésille
4. Faites cuire 2 minutes puis ajoutez le mélange de fèves
5. Servez rapidement

Filet mignon de porc mariné

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 filets mignons de porc
- 1/2 litre de vinaigre blanc
- 1 cuillère à café de graines de coriandre
- 2 feuilles de sauge
- 1 lamelle de gingembre frais

Préparation :

1. Piquer les filets de porc avec un couteau pour permettre à la marinade de mieux pénétrer.
2. Ajouter au vinaigre les graines de coriandre, les feuilles de sauge, et le gingembre.
3. Laisser mariner 24 heures au frais.
4. Egoutter et faire cuire au barbecue.
5. Servir accompagné du condiment de mangue verte.

Condiment de mangues vertes

Ingrédients :

- 1 mangue mure
- 1 cuillère à café de grains de moutarde
- 1 gousse d'ail
- 3 lamelles de gingembre frais
- 3 petits piments de Cayenne séchés
- 1/4 de litre de vinaigre blanc
- 60 grammes de sucre

Préparation :

1. Peler et couper une mangue en fines lamelles et parsemer ces tranches de sel. Laisser reposer 1 jour.
2. Piler tous les autres ingrédients ensemble sauf le vinaigre et le sucre
3. Faire un sirop épais sur feu doux avec le vinaigre et le sucre
4. Ajouter les ingrédients pilés et les lamelles de mangue
5. Faire cuire encore 10 minutes

Note : Accompagne viandes blanches, moutons, grillades…

Panais maître d'hôtel

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 500 grammes de panais
- 1 cuillère à soupe de farine
- une pincée de fines herbes (ciboule - persil- estragon) fraîche et hachées
- du bouillon de légumes

Préparation :

1. Gratter les panais, les couper en 4 dans le sens de la longueur et les faire revenir dans du beurre
2. Saupoudrer avec la farine et les herbes
3. Laisser cuire 3 minutes à feu doux en remuant
4. Ajoutez le bouillon, saler et poivrer
5. Servir aussitôt

Riz à la Turc

Ingrédients :

- 500 grammes de riz long
- 1,5 l de bouillon de poule
- 1 pointe de safran
- 1 pointe de piment de Cayenne
- 2 noix de beurre
- 10 à 20 grammes de moelle de bœuf
- un peu de glace de volaille

Préparation :

1. Laver le riz dans plusieurs eaux et le jeter dans de l'eau bouillante.
2. Dans le bouillon de poule, ajouter le riz égoutté et faites le cuire (très cuit)
3. Egoutter le riz puis ajouter le safran, le piment, le beurre, la moelle de bœuf et la glace de volailles. Bien mélanger.
4. Servir bien chaud.

Abricots au vinaigre de champagne

Ingrédients :

- des abricots mûrs et bien rose
- vinaigre de champagne
- 1 ou 2 branches d'estragon frais
- un dizaine de graines de coriandre
- 1 feuille de laurier
- 3 piments de Cayenne
- 5 cosses de petit pois
- 1 pincée de gros sel et 5 ou 6 grains de poivre

Préparation :

1. Mettre les abricots dans un bocal et remplir avec le vinaigre de champagne
2. Ajouter tous les autres ingrédients
3. Fermer bien le bocal et laisser mariner pendant 6 mois à l'obscurité

Note : Accompagne le porc et la volaille

Purée de celeris

Ingrédients :

- 1 céleris rave
- 2 oignons
- 1/2 anchois à l'huile
- origan en poudre
- 1 verre de vin blanc

Préparation :

1. Faire cuire le céleri rave à l'eau ou à la vapeur en le coupant en gros morceaux.
2. Faire une sauce avec les oignons hachés très finement revenu dans l'huile l'anchois écrasé.
3. Ajouter une pointe d'origan en poudre, saler et poivrer.
4. Ajouter le verre de vin blanc.
5. Faire cuire à feu doux jusqu'à réduction complète.
6. Ajouter la sauce au céleri et les écraser en purée.

Salade de fèves à la Vitéllius

Ingrédients :

- 500 grammes de Fèves vertes
- 2 belles noix de beurre
- 2 branches de sarriette en fleurs
- cuillère à café de sucre en poudre
- 1/2 verre d'eau chaude
- 3 cuillères à soupe de crème
- 1 jaune d' œuf

Préparation :

1. Faire blanchir les fèves (eau froide -eau bouillante), les égoutter et les mettre à feu doux dans une casserole avec le beurre, la sarriette finement hachée et le sucre en poudre.
2. Mouiller le tout avec 1/2 verre d'eau chaude.
3. Laisser cuire 25 minutes en ajoutant de l'eau si besoin.
4. Au moment de servir mettez la crème dans laquelle vous aurez délayé le jaune d'oeuf.

Pois-chiche à la Vitéllius

Ingrédients :

- 500g de pois chiches
- 5 ou 6 grains de poivre noir
- 1 lamelle de gingembre frais
- 3 jaunes d' oeufs cuits
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de madère ou de xérès
- 1 cuillère à café de vinaigre
- de l'huile d'olive

Préparation :

1. La veille, tremper les pois chiches dans de l'eau bouillante.
2. Concasser au mortier le poivre, le gingembre les jaunes d'œufs. Saler.
3. Préparer une pommade en ajoutant le miel, le madère ou le xérès et le vinaigre
4. Faire cuire ce mélange en incorporant de l'huile d'olive pour faire une sauce lisse à versersur les pois chiches bouillants,
5. Servir aussitôt

Sauce au verjus

Ingrédients :

- 1.5 dl de jus de raisins encore verts
- 3 échalotes hachées très finement
- 1 pincée de sarriette
- 1 pointe de piment de Cayenne
- sel et poivre
- 1 pincée de gingembre en poudre

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients dans une casserole (sauf le gingembre)
2. Faire réduire 15 minutes
3. Ajouter le gingembre et servir chaud avec des grillades

Condiment de pommes vertes

Ingrédients :

- 4 belles pommes
- poivre de Cayenne
- gingembre en poudre
- 10 cl d'huile d'olive

Préparation :

1. Râper les pommes et les couper en petits dés.
2. Ajouter le poivre, le gingembre et l'huile d'olive.
3. Servir rapidement (sinon les pommes s'oxydent) avec du mouton grillé (côtelettes, brochettes, …).

Sauce grimaud de la reynière

Ingrédients :

- 2 jaunes d' oeufs crus
- 1 cuillère à café de jus de citron
- sel, et poivre grossièrement moulu
- 1 noix de beurre
- 1 pointe de muscade râpée
- 2 pincées de piment de Cayenne
- 1 cuillère à café de curcuma

Préparation :

1. Mettre dans une casserole les jaunes d'œufs, le jus de citron, saler poivrer
2. Faire fondre doucement le beurre à environ 60°.
3. Faire cuire dans un bain marie en fouettant les jaunes jusqu' à épaississement.
4. Ajouter le beurre (en laissant le petit lait) par petite quantité.
5. En fouettant ajouter un peu d'eau si la sauce devient trop épaisse.
6. Ajouter la muscade, le piment et le curcuma.
7. Bien remuer, servir tiède avec des abats ou de la viande blanche.

Sauce façon de tripoli

Ingrédients :

- 5 ou 6 grains de poivre gris
- 2 cuillères d'amandes grillées
- 1 anchois à l'huile
- 1 poignée de menthe en feuilles fraîches
- 1 pincée de persil séché
- 1 pincée de safran en poudre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1dl de vin blanc doux
- 1 tige de céleri avec les feuilles émincées
- huile

Préparation :

1. Piler au mortier le poivre gris, les amandes grillées l'anchois et la menthe fraîche.
2. Ajouter le persil séché 1 pincée de safran en poudre, 1 cuillère à soupe de miel 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc.
3. Travailler le tout avec 1dl de vin blanc doux.
4. Faire chauffer en ajoutant 1 tige de céleri avec les feuilles émincées et 2 ou 3 cuillères d'huile.
5. Continuer la cuisson 10 minutes.
6. Servir pour accompagner le porc, l'agneau, ou le veau.

Carpaccio de boeuf aux coeurs d'artichauts

Temps de préparation total : 30 min

Ingrédients :

- 200 grammes de rumsteck ou de rond de gîte
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Le jus de 2 citrons
- 1 cuillère à café de romarin en Poudre
- Sel
- Poivre
- Une demi cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de persil haché
- 2 coeurs d'artichauts surgelés

Préparation :

- Faire cuire les coeurs d'artichauts dans de l'eau salée pendant 15 minutes.
- Disposer dans un plat les fines lamelles de viande. Les Arroser de la moitié du jus de citron et de 2 cuillères à soupe d'huile.
- Poivrer et parsemer de romarin. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Préparer une vinaigrette avec la moutarde, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 cuillère à soupe d'huile, sel et poivre.
- Egoutter les lamelles de viande et les répartir dans deux assiettes de service.
- Filtrer la marinade, et la verser sur la viande, saler.
- Disposer dans chaque assiette un coeur d'artichaut assaisonné de la vinaigrette et saupoudré de persil.

Langoustines au gingembre

Temps de préparation total : 25 min

Ingrédients :

- 12 langoustines de préférence fraiches
- Le jus de 2 citrons
- 1 gousse d'ail ;
- 2 cuillères à café de gingembre frais haché ;
- Sel ;
- Poivre ;
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol ;
- 1 cuillère à café d'aneth hachée.

Préparation :

1. Oter les têtes des langoustines.
2. Les Disposer dans un plat avec le jus de citron, l'ail émincé, le gingembre, le poivre.
3. Les laisser mariner au moins 2 heures au réfrigérateur, puis les égoutter.
4. Filtrer la marinade.
5. Chauffer une poêle, faire revenir les langoustines dans l'huile.
6. Les décortiquer puis saler. Faire chauffer et réduire légèrement la marinade, en verser au-dessus des Langoustines dans les assiettes de service. Saupoudrez d'aneth et servir.

Les oeufs lanterne rouge

Temps de préparation total : 15 min

Ingrédients (pour 2 personnes):

- 4 œufs
- 1 filet de jus de citron
- 7 tranches de pain de mie

Sauce:

- 8 cl de crème fraîche
- 1 échalote
- 2 cuil à soupe de parmesan
- Ciboulette
- Muscade
- Sel
- Poivre
- 1 cuil à café de fécule de maïs
- 12 cl de bisque de homard

Garniture:

- Haricots verts
- Riz blanc
- Safran

Préparation:

1. Faire Griller le pain.
2. Mixer tous les ingrédients de la sauce jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.

3. Le porter doucement à ébullition en remuant souvent.
4. Glisser un par un les oeufs, préalablement cassés dans un verre, dans l'eau frémissante additionnée de jus de citron.
5. Laisser frémir 4 minutes. Retirer les oeufs pochés à l'écumoire.
6. Les éponger avec du papier absorbant et les poser sur les toasts.
7. Napper les oeufs de sauce et servir aussitôt, avec quelques haricots vert vapeur et 2 petites timbales de riz au safran moulé (tassé dans un ramequin et renversé sur l'assiette).

Requin a la sauce de feu

Temps total de préparation : 40 min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 300 g de filet de requin possibilité de remplacer par des filets de loup;
- 2 tomates ;
- 1 oignon ;
- 1 gousse d'ail ;
- 1 piment rouge frais ;
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin ;
- 1 cuillère a soupe de miel d'acacia ;
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol ;
- 1 cuillère à café de cerfeuil haché.

Préparation :

1. Eplucher et émincer l'oignon et l'ail.
2. Laver et épépiner le piment, le hacher menu.
3. Laver les tomates sous l'eau chaude afin d'ôter leur peau.
4. Dans une sauteuse, placer l'huile, faire dorer oignon, ail et piment.
5. Ajouter les tomates en morceaux, le vinaigre, le miel, le poivre et le sel.
6. Couvrir, laisser cuire sur feu très doux pendant 10 minutes.
7. Ajouter alors le requin ou le loup, et achever la cuisson pendant 10 minutes.
8. Saler le poisson et servir aussitôt, décorer le plat avec le cerfeuil.

Sanglier rôti au paprika

Temps de préparation total : 60 min

Ingrédients :

- Un rôti de sanglier de 600 à 800 gr
- Une bouteille de vin de Cahors ;
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive ;
- 4 clous de girofle ;
- 2 carottes ;
- 1 oignon ;
- 2 gousses d'ail ;
- 4 feuilles de laurier ;
- 4 branches de thym ;
- 4 cuillères à café de paprika
- Sel et Poivre

Préparation :

1. Préparer une marinade avec le vin, 4 cuillères à soupe d'huile, les clous de girofle,
2. Eplucher et couper les carottes en rondelles.
3. Eplucher et émincer le laurier, le thym, l'oignon et l'ail. Poivrer.
4. Placer le tout avec le sanglier (décongelé) dans un plat, recouvrir d'un film plastique, et laisser au réfrigérateur pendant 24 heures.
5. Préchauffer le four thermostat 7 (220°C).
6. Egoutter le rôti. Le badigeonner de l'huile restante et du paprika.
7. Le mettre au four pendant 30 à 40 minutes.

8. Dès qu'il est doré, l'arroser de la moitié de la marinade filtrée, le retourner à mi-cuisson.
9. Saler en fin de cuisson.
10. Faire réduire la marinade restante qui servira de sauce.
11. Servir avec des pommes de terre vapeur.

Sauté d’agneau au Gingembre

Temps de préparation total : 25 min

Ingrédients :

- 750g de gigot d'agneau
- 15g de gingembre râpé
- 1 citron vert
- 60g de noix de cajou
- 2 brins de menthe
- 1 cueillere a soupe d'huile
- Sel, Poivre

Préparation :

1. Hacher grossièrement les noix de cajou puis les faire revenir à sec dans une poêle bien chaude.
2. Couper le gigot en morceaux.
3. Faire revenir les morceaux à la poêle dans de l'huile chaude, 5 à 6 minutes sur feu vif.
4. Saler, poivrer, puis les retirer et maintenir au chaud.
5. Déglacer la poêle avec 10cl d'eau.
6. Ajouter le gingembre râpé.
7. Laisser bouillir et faire réduire presque à sec en raclant les sucs de viande attachés au fond de la poêle.
8. Remettre la viande dans la poêle. La tourner rapidement dans ce fond de cuisson.
9. Arroser de jus de citron vert.
10. Parsemer de noix de cajou et de brins de menthe.
11. Servir avec du riz basmati ou des pâtes chinoises.

Feuilles croustillantes de moules aux légumes

Temps de préparation total : 105 min

Ingrédients :

- 1 kg de moules
- 50 cl de vin blanc sauvignon de préférence
- 1 échalote, 1 oignon
- 1 courgette, 1 aubergine
- 1 poivron rouge et 1 poivron vert
- 2 tomates
- 2 cueillere a soupe d'huile d'olive
- 4 feuilles de brick
- Cerfeuil, ciboulette et persil
- Thym, laurier, sel et poivre

Préparation:

1. Gratter les moules et éliminer celles qui ne se referment pas.
2. Verser le vin blanc dans une casserole.
3. Ajouter l'échalote hachée, le thym, et le laurier.
4. Verser les moules et laissez les s'ouvrir. Décoquiller les moules.
5. Filtrer le jus et faire réduire aux 3/4, soit pendant 45 minutes.
6. Couper en petits dés la courgette, l'aubergine, les poivrons et l'oignon.

7. Les faire sauter vivement, séparément dans une poêle avec 2 cueillere a soupe d'huile d'olive puis les réunir pour les faire mijoter à feu doux pendant 10 minutes.
8. Préchauffer le four à 180°C (th.6).
9. 9 Découper des disques dans les feuilles de brik et faire les sécher au four, assaisonnées de 5 cl d'huile d'olive et d'herbes finement hachées (cerfeuil, ciboulette et persil).
10. Faire sauter vivement 2 tomates coupées en quartiers dans 2,5 Cl d'huile d'olive.
11. Ajouter la réduction des jus de moules et mixer le tout.
12. Saler et poivrer.
13. Servir en dressant les feuilles de brik, sur un nid de ratatouille puis ajouter les moules.

Soupe à la queue de bœuf avec du cèleri

Ingrédients :

- 500g de queue de bœuf
- Céleri
- Carottes
- Oignon, sel, poivre
- Paprika
- 1 verre de cognac
- 2 clous de girofle

Préparation :

1. Faire revenir dans une cocotte-minute la viande coupée en morceaux plus les légumes.
2. Couvrir le tout avec de l'eau. Salez, poivrez.
3. Ajouter une cuillère de paprika.
4. Au moment de le servir, ajouter le cognac.

Cèleri Rémoulade (en hors d'œuvre)

Ingrédients

- Céleris en branches
- Un verre d'huile d'olives
- Moutarde
- 1 cuillère à soupe de vin blanc

Préparation :

1. Couper finement les branches de cèleri.
2. Faire une sauce avec l'huile d'olive, une cuillère à soupe de moutarde, une pincée de sel et de poivre et une cuillère à soupe de vinaigre blanc.
3. Mélanger, servir

Lapin aux champignons

Temps de préparationtotal : 35 min

Ingrédients :

- 1 lapin d'1kg500, 15 cl de vin blanc
- 250g de champignons de Paris, Persil
- 2 gros oignons, 1 c de crème fraîche
- Cèleri en poudre

Préparation :

1. Faire revenir le lapin ainsi que le foie. Le faire bien dorer.
2. Ajouter dans la cocotte l'oignon émincé.
3. Faire revenir à part les champignons après les avoir nettoyés.
4. Ajouter au lapin les champignons et 15cl de vin blanc.
5. Rectifier l'assaisonnement. Sel, poivre, poudre de cèleri.
6. Laisser cuire 30 min.
7. Ajouter la crème. Laisser mijoter encore 10 min. Servez chaud.

Omelette au chorizo fort pour 4 personnes

Ingrédients :

- 6 œufs
- 1 chorizo fort

Préparation :

1. Couper le chorizo en rondelle, les passer à la poêle.
2. Battre les œufs, y ajouter les rondelles de chorizo.
3. Saler.
4. Cuire l'omelette à feu moyen

Soupe à la queue de bœuf avec du paprika

Temps de préparation total : 35 min

Ingrédients :

- 500g de queue de bœuf
- Céleri
- Carottes
- Oignon, sel, poivre
- Paprika
- 1 verre de cognac
- 2 clous de girofle

Préparation :

1. Faire revenir dans une cocotte-minute la viande coupée en morceaux plus les légumes.
2. Couvrir le tout avec de l'eau. Salez, poivrez. Ajoutez une cuillère de paprika.
3. Laisser cuire 30 min.
4. Au moment de le servir, ajoutez le cognac.

Brochettes de Porc

Temps de préparation total : 1h

Ingrédients :

- 750 g de filet de porc
- 4 Tomates
- 1 Poivron
- Poivre de Cayenne
- Romarin, thym
- Girofle en poudre

Préparation :

1. Couper en petits dés le filet de porc.
2. Laisser macérer les morceaux dans l'huile d'olive. Saler, poivrer.
3. Ajouter de la poudre de paprika.
4. Lorsque le porc a mariné une ½ heure, faire le revenir dans une poêle à feu vif.
5. Faire ensuite les brochettes porc tomate poivrons.
6. Ajouter le romarin et le thym.
7. Faire griller le tout.

Soupe de poissons

Temps de préparation total :

Ingrédients :

- 1kg de poissons
- 1 verre de vin blanc
- 1 piment rouge
- 4 clous de girofle
- Poivre, sel
- 2 oignons
- Laurier, ail, thym

Préparation :

1. Faire revenir les poissons coupés en morceaux.
2. Faire les oignons, l'ail, le piment et tous les ingrédients.
3. Ajouter le poisson mouillé avec le vin blanc. Saler, poivrer.
4. Laissez cuire 1H.
5. Servir. Il est possible d'ajouter un jus de citron au dernier moment.

Moules au piment de Cayenne

Temps de préparation total : 1 semaine

Ingrédients

- 1kilo de moules
- 1poivron rouge
- 1 poivron vert
- Huile d'olive
- Piment fort en poudre

Préparation :

1. Mettre dans un récipient 1 kg de moules décortiquées.
2. Ajouter des poivrons rouges et verts en petits morceaux.
3. Puis ajouter de l'huile d'olive pour couvrir et une pincée de piment fort.
4. Laisser mariner 1 semaine

Calamars au piment de Cayenne

Temps de préparation total : 25 min

Ingrédients :

- 400g de petits calamars
- huile d'olive
- olives noires
- petits oignons
- piment fort en poudre

Préparation :

1. Mettre dans une casserole des petits calamars à revenir.
2. Les laisser 20 min pour la cuisson. Puis les sortir et les couvrir d'huile d'olive.
3. Ajouter des olives noires, des petits oignons et une pincée de piment fort.
4. Servez. Vous pouvez les conserver.

Porc au gingembre

Temps de préparation total : 1h40

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600g filet de porc coupés en dés
- 25 cl de vin rouge
- 1 noix de gingembre

Préparation :

1. Faire revenir le porc dans une cocotte avec un peu d'eau.
2. Ajouter 25cl de vin rouge sec et une noix de gingembre. Salez, poivrez.
3. Laissez cuire 1h30.
4. Servez

Sauté de poulet au gingembre

Temps de préparation total : 1h maxi

Ingrédients :

- 1 poulet d'1kg 500g
- Gingembre (1 pincée)
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre d'eau ou bouillon
- 1 oignon

Préparation :

1. Couper le poulet en morceaux.
2. Les faire revenir à la cocotte.
3. Ajouter l'oignon émincé. 1 verre de vin blanc. 1 verre d'eau ou de bouillon. Saler, poivrer.
4. Ajouter une pincée de gingembre. Faire cuire dans la cocotte environ 30 à 45 min.

Lapin à la moutarde

Temps de préparation total : 1h10

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 4 morceaux de râbles de lapin (ou 2 cuisses + hauts de cuisses)
- 1 courgette
- 1 carotte
- 1 pomme de terre
- 2 oignons blancs
- 1 tomate
- 1 cuillère à soupe rase de moutarde fine
- 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 verre d'eau (la taille d'un pot à yaourt)
- 10 cl de crème fraîche légère (4 ou 15%)
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- herbes de Provence, sel, poivre, sucre, basilic (sec ou frais)

Préparation :

1. Placer les râbles dans un plat allant au four.
2. Ajouter un filet d'huile d'olive sur les morceaux, sel (léger), poivre.
3. Eplucher et découper en cubes la carotte, la courgette, la pomme de terre, et 1 seul des 2 oignons.
4. Disperser dans le moule autour, et sur la viande.
5. Dans un bol, mélanger la moutarde, l'huile d'olive, et diluer avec le verre d'eau.
6. Verser sur le plat préparé.
7. Saupoudrer d'herbes de Provence, un peu de sel et poivre, le basilic.
8. Enfourner, et laisser cuire environ 45 min (le temps que la viande cuise dans le jus, ainsi que les légumes).
9. Vous pouvez couvrir le plat d'une feuille de papier aluminium ou sulfurisé, pour éviter que l'ensemble ne sèche!
10. Retirer du four.
11. Dans une grande poêle chaude (ou un faitout anti-adhésif), faire dorer le 2ème oignon, dans un petit mélange d'huile d'olive-beurre.
12. Ajouter un peu de sucre en poudre (une pincée), de sel et de poivre.
13. Ajouter les morceux de viande pré-cuits pour leur donner une jolie couleur dorée.
14. Une fois que tout est doré (oignons et lapin), ajouter le contenu du plat (les légumes pré-cuits, et le reste du jus de moutarde).
15. Mélanger, et ajouter la cuillère de miel et la crême fraîche, hors du feu.
16. Ajuster l'assaisonnement et servir !

Sauce piquante

Temps de préparation total : 20min

Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 cuillérée à soupe de vinaigre
- Quelques cornichons
- 1 c à café de moutarde
- ½ litre de bouillon.

Préparation :

1. Faire revenir l'oignon émincé.
2. Ajouter le vinaigre et faire réduire.
3. Ajouter le bouillon, sel et poivre et les cornichons coupés en fines lamelles.
4. Servir avec un rôti de porc, ou de bœuf ou encore un gigot.

Œufs pochés au Paprika pour 4 personnes

Temps de préparation total : 10min

Ingrédients :

- 6 œufs
- Sel, poivre
- Sauce tomate
- Paprika

Préparation :

1. Dans un récipient, mettre de l'eau à chauffer.
2. Dés que la l'eau est très chaude, y casser les œufs et les laisser pocher 2 min. Les sortir.
3. Les mettre dans un plat avec de la sauce tomate salée et poivrée, y ajouter une pincée de paprika.
4. Servir

Poulet au paprika pour 6 personnes

Temps de préparation total : 1h45

Ingrédients :

- 1 poulet d'1kg500
- 2 pincées de paprika
- 250g de crème fraîche

Préparation :

1. Découper en morceaux le poulet et le mettre dans une casserole pour le faire revenir.
2. Y ajouter du bouillon pour qu'il n'accroche pas.
3. Le mettre au four pendant 1h30. Au moment de le servir, ajouter les 2 pincées de paprika et la crème fraîche.
4. Servir

Brochettes de poulet au paprika

Temps de préparation total : 30min

Ingrédients :

- 400g de filet de poulet
- 1 citron
- paprika

Préparation :

1. Couper les filets de poulet en petits dés (à volonté).
2. Enfiler les brochettes avec un dé de poulet et une rondelle de citron autant de fois qu'on le désire.
3. Saler, poivrer, ajouter une bonne pincée de paprika.
4. Faire cuire 20 min.
5. Servir

Soupe à la queue de bœuf avec du paprika

Temps de préparation total : 50min

Ingrédients :

- 500g de queue de bœuf
- Céleri
- Carottes
- Oignon, sel, poivre
- Paprika
- 1 verre de cognac
- 2 clous de girofle

Préparation :

1. Faire revenir dans une cocotte-minute la viande coupée en morceaux plus les légumes.
2. Couvrir le tout avec de l'eau. Saler, poivrer.
3. Ajouter une cuillère de paprika. Laisser cuire 45 min.
4. Au moment de le servir, ajouter le cognac.

Filet de poisson au paprika pour 4 personnes

Temps de préparation total : 35min

Ingrédients :

- 500g de filet de poissons
- 500g de tomates fraîches
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère de paprika

Préparation :

1. Mettre dans une cocotte-minute un fond de rondelles de tomates.
2. Déposer les filets de poissons, L'ail, 1 cuillère à café de paprika.
3. Couvrir de rondelles de tomates avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
4. Salez, poivrez.
5. Laissez mijoter une demi-heure.
6. Servez

Omelettes farcies au piment doux pour 6 personnes

Temps de préparation total : 1h

Ingrédients :

- 8 œufs
- 250 gr de chair à saucisse
- Sel, poivre, Piment doux
- Ail

Préparation :

1. Préparer la farce avec un œuf, de l'ail, du sel et du poivre agrémenté de piment doux (ou fort selon les goûts).
2. Battre les œufs. Faire des petites omelettes.
3. Garnir les omelettes de farce.
4. Mettre dans un plat au four. Napper de béchamel ou de sauce tomate.
5. Mettre au four 40 min à 170°.

Poulet mexicain aux piments forts pour 6 personnes

Temps de préparation total : 20min

Ingrédients :

- 1 poulet d'1kg500
- 2 oignons
- Basilic, Ail
- Sel, poivre
- Piment fort

Préparation :

1. Découper le poulet en morceaux.
2. Le faire revenir dans la cocotte-minute avec les oignons, l'ail et le basilic, le sel et le poivre.
3. Ecraser une dizaine de petits piments forts pendant la cuisson.
4. Rajouter un peu d'ail et d'oignon. Le passer à la poêle.
5. Dés que le poulet est cuit, ajouter la sauce.
6. Servir

Hachis de viande au piment pour 4 personnes

Temps de préparation total : 40min

Ingrédients :

- 500g de viande haché
- 1 oignon
- 2 tomates

Préparation :

1. Faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive, ajouter les tomates et la viande. Saler, poivrer.
2. Ajouter une pincée de piment et de thym et de laurier. Cuire 30 min à feu moyen.
3. Servir avec des pâtes ou du riz.

Poivrons grillés au piment doux

Temps de préparation total : 30min

Ingrédients :

1. 6 beaux poivrons rouges
2. l'huile d'olive
3. piment doux en poudre

Préparation :

1. Prendre les poivrons et les griller si possible au feu de bois (ou au four).
2. Enlevez la peau dès la cuisson. Coupez les en lamelles.
3. Préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive, du sel et du poivre, une pincée de piment doux.
4. Vous pouvez servir en salade ou mélangés avec du riz ou aux pommes de terre en salade.

Soupe de poissons au piment

Temps de préparation total : 1h20

Ingrédients :

- 1kg de poissons
- 1 verre de vin blanc
- 1 piment rouge
- 4 clous de girofle
- Poivre, sel
- 2 oignons
- Laurier, ail, thym

Préparation :

1. Faire revenir les poissons coupés en morceaux.
2. Ajouter les oignons, l'ail, le piment et tous les ingrédients.
3. Mouiller avec le vin blanc. Saler, poivrer. Laisser cuire 1H.
4. Servir. Il est possible d'ajouter un jus de citron au dernier moment.

Agneau au riz et au safran

Temps de préparation total : 30min

Ingrédients :

- 500g d'agneau
- 2 oignons
- Sel, poivre
- Laurier, thym
- Riz
- Safran

Préparation :

1. Découper l'agneau et le faire revenir dans l'huile. Ajouter les oignons, le sel et le poivre.
2. Ajouter 2 verres d'eau et le cuire avec une feuille de laurier et de thym.
3. Faire cuire du riz avec 1.5 fois son volume en eau et ajouter une pincée de safran.
4. Servir la viande au milieu du riz.

Cabillaud au safran

Temps de préparation total : 30min

Ingrédients :

- 6 tranches de cabillaud
- 1 sachet de court bouillon
- 150 g de carottes
- 250 g de champignons
- 2 cuillérées de crème fraîche
- Sel, poivre, safran.

Préparation :

1. Préparer un court bouillon avec les légumes (carottes, champignons).
2. Faire cuire 10 min. Ajouter le poisson. Laisser cuire 15 min.
3. Sauce : mettre dans la même casserole ¼ de litre de court bouillon, safran, crème fraîche et laisser mijoter. Assaisonner.
4. Servir le poisson avec la sauce.

Huître en sabayon au champagne

Temps de préparation total : 20min

Ingrédients

- Huîtres
- 6 jaunes d'œufs
- 100 ml de bouillon de poisson
- 150 ml de vin blanc
- quelques gouttes de champagne
- ciboulette hachée finement
- un filet de crème
- 1 c. de beurre doux

Préparation

1. Travailler les jaunes d'oeuf et le beurre dans un bol en inox;
2. Parfumer avec la ciboulette; mouiller avec le vin blanc, le bouillon;
3. Porter sur un feu très doux au bain-marie (ou mettre le bol dans une casserole contenant 50 cm d'eau) et battre au fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux;

4. Ajouter quelques gouttes de champagne et un filet de crème;
5. Verser sur les huîtres et servir immédiatement.

Huîtres suprêmes au crabe et à l'avocat

Temps de préparation total : 25min

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 2-3 douzaines d'huîtres
- 1 avocat
- 100 g de beurre
- 250 ml de crabe
- 125 ml de crème
- 125 ml de farine blanche
- 125 ml de mayonnaise
- 125 ml de purée de tomates
- 125 ml de lait
- 1 c. à thé de poudre de curry
- fromage
- paprika

Préparation

1. Dans une casserole, faire un roux: faire fondre le beurre;
2. hors du feu, verser la farine et le lait et fouetter énergiquement; ajouter la mayonnaise, la purée de tomate et la poudre de curry;
3. remettre sur le feu et laisser cuire doucement pendant 5 minutes en brassant continuellement; retirer et laisser refroidir;
4. pendant ce temps, ouvrir les huîtres et les disposer dans leur demi-coquille sur une plaque ou des assiettes acceptant la chaleur;
5. piler la chair d'avocat avec la chair de crabe; déposer sur les huîtres; recouvrir de sauce;
6. saupoudrer le tout d'un peu de fromage râpé et de paprika; cuire au four à 180°C. pendant 10 minutes; servir immédiatement.

Crème de champignons à l'huile de truffe

Temps de préparation total : 40min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 c. à soupe de beurre
- 50 ml d'oignons verts émincés
- 400 g de champignons hachés grossièrement
- 3 c. à soupe de farine
- 800 ml de lait ou de bouillon de légumes
- 200 ml de crème 35%
- sel et poivre du moulin
- huile de truffe

Préparation

1. Faire suer les oignons et les champignons au beurre.
2. Liquéfier au mélangeur avec le lait et la farine.
3. Verser dans la casserole. Laisser frémir 15 minutes sur feu moyen.
4. Ajouter la moitié de la crème, le sel et le poivre. Laisser réchauffer quelques secondes.
5. Verser dans des bols; parfumer de 4-5 gouttes d'huile de truffe par bol.

Décors :

6. Fouetter la crème restante et déposer une demi cuillerée au centre de chaque bol.

Sucettes au saumon fumé

Temps de préparation total : 3h

Ingrédients pour 12 canapés

- 225 g de fromage à la crème relativement ferme
- 12 tranches de saumon fumé, coupé en rondelles de 2 pouces
- 1 bouquet de ciboulette, finement ciselée
- 12 longs bâtons à cocktail

Préparation

1. Préparer des boules de fromage à la crème de 2 cm de diamètre, les rouler et les réfrigérer.
2. Couper des rondelles de saumon fumé.
3. Envelopper chaque rondelle de saumon autour du fromage à la crème et entortiller une feuille de cellophane autour de chaque boule pour obtenir une forme ronde.
4. Placer chaque boule dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'elles soient gelées.
5. Tremper les deux côtés des boules saumonées dans la ciboulette ciselée.
6. Enfoncer les bâtons dans les boules de fromage.
7. Servir froid.

Filet de dindon aux deux figues et aux noix

Temps de préparation total : 45min

Ingrédients pour 8 personnes

- 8 figues sèches
- 1 c. à soupe de noix de Grenoble
- 1 c. à soupe de noisettes
- 1 c. à soupe d'amandes
- 1,3 kg ou 4 filets de dindon d'environ 300 g chacun
- sel et poivre au goût
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de miel doux (style miel d'acacia)
- 250 ml de bouillon de poulet

Sauce

- 8 belles figues fraîches coupées en 8 morceaux
- 1 c. à thé de beurre
- 1 c. à soupe de sirop d'érable

Préparation

1. Passer les figues sèches au robot culinaire avec les différentes noix. Hacher finement en petits morceaux - il ne faut pas en faire une purée.
2. Ouvrir les filets de dindon en portefeuille. Tartiner l'intérieur des filets de dindon avec le mélange de figues et de noix.
3. Dans une cocotte, les faire dorer à l'huile. Lorsqu'ils ont pris une belle coloration, ajouter les échalotes émincées et le miel doux. Cuire les filets pendant 2 minutes avec le miel afin que celui-ci pénètre bien dans la viande.
4. Verser le bouillon de poulet et continuer la cuisson 15 minutes en les retournant régulièrement ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande indique 77 °C. Le feu doit être moyen afin de ne pas dessécher la chair du dindon. Retirer du feu. Déposer les filets dans une assiette et réserver au chaud.
5. Réduire le jus de cuisson de moitié. Dans un poêlon, faire revenir les figues fraîches coupées en morceaux avec le beurre et le sirop d'érable puis ajouter un peu de jus de cuisson. Attention, la cuisson des figues est très rapide, une minute suffit !
6. Servir les filets de dindon farcis aux figues et aux noix avec les figues, le jus de cuisson et une garniture de légumes de votre choix.

Sabayon gratiné d'huîtres Malpèque sur une julienne de légumes racines

Temps de préparation total : 1h10

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 24 huîtres avec leur jus
- carotte, panais, poireau coupés en julienne
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 250 g de beurre fondu

Préparation :

1. Ouvrir et réserver la chair de 24 huîtres ainsi que le jus.
2. Cuire la julienne de légumes (coupés finement en longueur) "al dente" dans un peu de jus d'huîtres et réserver.
3. Dans un mélangeur, à vitesse maximale, mélanger les jaunes d'oeufs, le jus de citron, 1 c. à table de jus d'huîtres.
4. Verser ensuite doucement le beurre fondu presque bouillant tout en continuant d'actionner le mélangeur encore 1 minute pour monter le sabayon.

Finition et Dressage :

5. Préchauffer le gril à puissance maximale.
6. déposer dans chaque coquille 1 cuillerée de julienne, 1 huître et 1 c. de sabayon.
7. passer sous le gril environ 1 minute; servir aussitôt.

Duo de potages froids des Tourterelles

Temps de préparation total : 3h

Velouté d'avocats à l'orange et cumin

Ingrédients :

- 500 ml de jus d'orange
- 2 avocats bien mûrs
- 1 c. à thé de bouillon de volaille en poudre
- table de cumin moulu

Préparation :

1. Enlever l'écorce et le noyau des avocats;
2. Mettre tous les ingrédients au mélangeur; mettre en marche à vitesse maximale jusqu'à l'obtention d'une crème veloutée.

Vichyssoise :

Ingrédients :

- 200 g de blanc de poireau coupé en tronçons de 1 cm
- 250 g de pommes de terre à chair jaune pelées et coupées en dés
- 1,5 litre de bouillon de volaille
- 200 ml de crème épaisse (35%)

1. 50 g d'oignon émincé
2. 50 g de beurre
3. 1 c. à thé d'ail frais dégermé
4. 1 pincée de muscade
5. 1 feuille de laurier
6. 1 pincée de poivre blanc

Préparation :

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre; laisser suer les légumes sans les colorer une ou deux minutes;
2. ajouter le bouillon, l'ail, la muscade et le laurier; porter à ébullition; baisser le feu et laisser mijoter 30 / 40 minutes;
3. lorsque les légumes sont bien cuits, retirer la feuille de laurier; passer le tout au mélangeur à vitesse maximale jusqu'à l'obtention d'une crème veloutée;
4. réfrigérer au moins 2 heures; ajouter la crème et servir.

Poisson blanc (dorade, turbot, etc.) en écailles de gingembre et fenouil

Temps de préparation total : 50min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 grosse dorade de 1 kg
- 200 g de gingembre frais
- 4 bulbes de fenouil
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 250 ml de vin blanc sec
- sel, poivre

Préparation :

1. Écailler et nettoyer le poisson, enlever les ouïes, le laver, le sécher.
2. Éplucher le gingembre et l'émincer très finement, au robot si possible, pour obtenir des rondelles transparentes. Enlever la peau qui entoure les rondelles.
3. Nettoyer et émincer le fenouil.
4. Enduire d'huile d'olive un plat allant au four.
5. Disposer le fenouil, ajouter la gousse d'ail entière. Saler, poivrer, ajouter le vin blanc.

6. Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium. Mettre 10 minutes à 200°C dans un four préchauffé.
7. Pendant ce temps, préparer le poisson : le recouvrir avec les rondelles de gingembre de façon à reformer des écailles. Saler, poivrer.
8. Sortir du four le fenouil précuit. Retirer le papier d'aluminium, placer le poisson sur les légumes.
9. Continuer la cuisson 20 minutes.
10. Retirer l'ail. Servir dans le plat de cuisson.

Osso Buco

Temps de préparation total : 2h

Ingrédients pour 4 personnes

- 6 c. à soupe de beurre non salé
- 125 g de Pancetta, taillé en petits cubes
- 4 jarrets de veau de 225-250 g chacun pris idéalement dans le centre
- 60 ml de farine non blanchie
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- 250 ml de vin blanc sec
- 1 carotte émincée
- 1 oignon émincé
- 1 branche de céleri émincé
- 4 grosses tomates bien mûres pelées, épépinées et coupées en dés
- 250 ml de persil italien haché
- 1 gousse d'ail émincée
- le zeste d'un citron

Préparation :

1. Faire fondre le beurre dans une sauteuse sur feu moyen; ajouter les dés de pancetta et laisser colorer environ 2 minutes.

2. Passer les jarrets de veau dans la farine; secouer pour enlever le superflu; déposer dans la sauteuse et laisser colorer environ 5 minutes; retourner et laisser colorer 5 minutes. Saler et poivrer.
3. Verser le vin blanc et déglacer en grattant bien le fond de la sauteuse.
4. Après 5 minutes, ajouter les carottes, l'oignon, le céleri et laisser cuire pendant 10 minutes.
5. Ajouter les tomates, couvrir et laisser mijoter sur feu moyen 90 minutes ou jusqu'à ce que les jarrets soient bien cuits - ajouter un peu d'eau si nécessaire.
6. 10 minutes avant de servir, ajouter le Gremolata: persil, ail et zestes de citron.
7. Laisser cuire à découvert en ajoutant un petit peu d'eau si la sauce commence à s'évaporer.
8. Servir bien chaud.

Riz pilaff

Temps de préparation total : 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 ml de riz cru
- 200 g de poulet cuit
- 625 ml de bouillon de poulet
- 1 cuillère à café de filaments de safran
- 1 oignon

Préparation

1. Préparer un bouillon en y ajoutant les filaments de safran dés l'ébullition
2. Dans une casserole, faire fondre une grosse noix de beurre.
3. Ajouter l'oignon émincé laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne transparent sans coloration.
4. Verser le riz en pluie et laisser dorer un peu.
5. Ajouter le bouillon de poulet.
6. Attendre l'ébullition; couvrir.
7. Réduire le feu au minimum et laisser gonfler une vingtaine de minutes.
8. Couper le poulet en lamelles et les mélanger au riz avant de servir.

Desserts

Fondant au chocolat noir

Temps de préparation total : 1h

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 110 g de chocolat noir à 64%
- 100 g de sucre
- 3 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de farine tout usage
- 4 oeufs
- 6 - 5 cm moules ronds

Préparation

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie sur feu moyen.
2. Fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse; verser dans la préparation (1) au chocolat; ajouter la farine.
3. Mettre la pâte au réfrigérateur et laisser refroidir 30 minutes avant d'utiliser.
4. Répartir la préparation dans 6 moules anti-adhésifs. Cuire 8 minutes à 190° C.

7. Déposer le fondant au centre de l'assiette.
8. Garnir de glace ou de sorbet.

Shortcake aux fraises

Temps de préparation total : 40min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 225 g de farine tout usage
- 115 g de beurre
- une pincée de sel
- 3 c. à thé de levure chimique (poudre à pâte)
- 7 c. à soupe (5 + 2) de sucre
- 75 ml (5 c. à soupe) de lait
- 40 g (3 c.à soupe) de beurre fondu
- 350 g de fraises équeutées
- 170 ml de crème fouettée

Préparation :

1. Tamiser dans un bol les ingrédients secs: farine, sel et levure chimique.
2. Incorporer le beurre avec les doigts et travailler la pâte pour obtenir un mélange granuleux.
3. Ajouter le sucre et juste assez de lait pour obtenir une pâte souple - environ 5 cuillerées.
4. Pétrir sur un plan fariné et diviser en 2 pâtons bien ronds.
5. Déposer le premier pâton sur une plaque beurrée; badigeonner de beurre fondu; recouvrir avec le deuxième pâton.

6. Cuire au centre du four à 220°C (425°F) pour 20 à 30 minutes.
7. Séparer les 2 pâtons.
8. Couper les fraises en deux - en réserver 9 pour la décoration.
9. Quand les gâteaux sont entièrement refroidis, recouvrir le premier d'un rang de crème fouettée, un rang de fraises saupoudrées de sucre (2 cuillerées) et un rang de crème.
10. Recouvrir du second gâteau. À l'aide d'une spatule, glacer entièrement le gâteau de crème. Décorer de fraises fraîches.

Temps de préparation total : 1h10

Ingrédients :

- 1 kg de miel des montagnes
- 300 g de gingembre frais

Préparation :

1. Eplucher le gingembre; couper en bâtonnets fins; laver plusieurs fois.
2. déposer dans une casserole et recouvrir d'eau; laisser bouillir 10 min.
3. Egoutter; recommencer l'opération 2 autres fois pendant 10 min et une dernière fois pendant 20 min.
4. Laisser égoutter toute la nuit;
5. Dans une casserole à fond épais, faire bouillir le gingembre égoutté avec le miel pendant 15 min.
6. Refaire bouillir le lendemain et le surlendemain toujours pendant 15 min.
7. Mettre dans des pots et en manger une cuillerée quand les ardeurs vous manquent.

Coeurs moka au chocolat

Temps de préparation total : 3h

Ingrédients pour 34 cœurs :

- 4 carrés de chocolat non sucré
- 175 ml de beurre ou de margarine
- 500 ml de sucre
- 4 oeufs
- ½ cuillère à café de vanille
- 250 ml de farine
- 125 ml de café instantané en poudre
- 6 carrés de chocolat mi-sucré, fondus

Préparation

1. Préchauffer le four à 180° C.
2. Garnir un grand moule de papier d'aluminium. Graisser le papier.
3. Placer le chocolat et le beurre dans un grand bol allant au micro-ondes et chauffer à intensité moyenne, 2 minutes ou jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu; remuer pour rendre la préparation homogène.
4. Incorporer le sucre. Ajouter les oeufs et la vanille; bien mélanger.
5. Ajouter la farine et le café instantané; remuer pour bien mélanger ; Étendre verser dans le moule préparé.
6. Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre en ressorte avec des miettes humides. Ne pas trop cuire.
7. Laisser refroidir dans le moule.
8. Tailler les brownies avec un emporte-pièce en forme de cour.
9. Tremper le dessus de chaque coeur dans le chocolat mi-sucré fondu.
10. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat soit pris.

Biscotti au chocolat blanc et aux cerises en forme de coeur

Temps de préparation total : 35min

Ingrédients pour 26 biscottis :

- 250 ml de farine
- 1 sachet de levure
- 125ml de beurre ou de margarine, ramolli
- 125 ml de sucre
- 2 oeufs
- 1c à café de vanille
- 12 carrés de chocolat blanc hachés
- 125 ml de cerises confites
- 125 ml de pacanes hachées (facultatif)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160° C.
2. Mélanger la farine et la poudre à pâte dans un bol moyen, mettre de côté.
3. Battre le beurre et le sucre dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.
4. Ajouter les oeufs et la vanille; bien mélanger.
5. Ajouter le mélange de farine graduellement, en battant après chaque addition.
6. Incorporer le chocolat haché, les cerises et les pacanes.
7. Abaisser la pâte à 8mm d'épaisseur sur une surface farinée.
8. Tailler avec un emporte-pièce en forme de coeur.
9. Placer les coeurs sur une plaque graissée et légèrement farinée en les espaçant de quelques centimètres.
10. Cuire de 10 à 12 minutes. Retourner les coeurs sur la plaque; cuire de 10 à 12 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement secs et doré.

11. Sortir du four ; déposer les biscottis sur une grille et laisser refroidir complètement.
12. Faire fondre le reste du chocolat haché au micro-ondes ou au bain-marie.
13. Arroser les biscuits de rubans de chocolat fondu. Laisser reposer jusqu'à ce que le chocolat soit pris.

Sorbet mangue, tartare de poire et fruits secs au gingembre

Temps de préparation total : 15 minutes

Ingrédients pour 34 cœurs

- 500 ml de sorbet mangue
- 3 cm de racine de gingembre
- 2 poires
- 4 figues sèches
- 5 abricots secs
- 4 pruneaux

Préparation

1. Couper les poires en quatre. Épépiner et peler les quartiers puis le détailler en petits dés.
2. Couper également les fruits secs en petits dés. Mélanger le tout avec les poires.
3. Peler la racine de gingembre et la passer au presse ail pour récupérer la pulpe et le jus. Verser sur les fruits et mélanger.
4. Verser dans des ramequins et recouvrir d'une boule de sorbet mangue.

Truffes au chocolat

Temps de préparation total : 30 minutes

Ingrédients

- 225 ml de chocolat sucré
- 125 ml de beurre mou
- 45 ml de crème épaisse (à la température de la pièce)
- quelques cuillerées de chocolat finement râpé (ou de poudre de cacao)

Préparation

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie (sans le tourner)
2. Incorporer graduellement le beurre et la crème.
3. Bien battre le mélange et le laisser refroidir jusqu'à ce qu'il puisse être travaillé avec les doigts (en portant, de préférence, des gants de caoutchouc mince).
4. Façonner alors le chocolat en boules de la grosseur d'une noix de Grenoble.
5. Rouler les boules dans le chocolat râpé (ou la poudre de cacao), et placer les truffes dans de petits godets de papier plissé.
6. Conserver les truffes au frais mais non au froid.

NOTE : Travailler le chocolat par temps sec et frais, jamais par temps chaud et humide.

Etoiles à la cannelle

Temps de préparation total : 55 minutes

Ingrédients (pour 24 étoiles) :

- 8 blancs d'oeufs
- 500 ml de sucre
- 30 ml de cannelle fraîchement râpée
- 10 ml de zeste de citron râpé
- 500 de sucre à glacer
- 500 d'amandes finement moulues (au moulin à café)

Préparation

1. Battre les blancs d'oeufs au mélangeur électrique, puis y incorporer graduellement le sucre et la cannelle (60 ml).
2. Battre environ 15 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit très ferme.
3. Réserver 125 ml du mélange, et ajouter au reste le zeste de citron et les amandes moulues.
4. Battre longuement, puis incorporer le sucre à glacer avec une cuillère de bois.
5. Rouler la pâte obtenue à 1 1/2 cm d'épaisseur, puis la découper avec un emporte-pièce en forme d'étoile.
6. En laissant suffisamment d'espace entre chacune, placer les «étoiles» sur deux plaques à biscuits beurrées et les brosser avec la demi-tasse de mélange précédemment réservée.
7. Cuire à 175 ℃ pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les étoiles soient légèrement brunes.

Petits coeurs au café

Temps de préparation total : 1 h 30, 36 morceaux

Ingrédients

- 6 jaunes d'oeufs
- 250 g de chocolat mi-sucré (environ 10 carrés)
- 30 ml de café fort
- 250 ml de beurre à la température ambiante
- 310 ml de sucre glace
- quelques cuillérées de paillettes de chocolat ou de poudre de cacao

Préparation

1. Séparer les jaunes d'oeufs (réserver ces derniers pour une autre recette, par exemple celle des Etoiles à la cannelle).
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis y incorporer le café, goutte à goutte au début. Ajouter au mélange le beurre, le sucre et les jaunes d'oeufs. Bien battre le tout à chaque ajout d'un ingrédient.
3. Mettre le mélange à froid pendant 1 heure au moins. Au bout de ce temps, façonner de petits coeurs avec la pâte (travailler avec des gants de caoutchouc très mince), puis presser délicatement ceux-ci dans le chocolat (en paillettes ou en poudre).
4. Placer les petits coeurs dans des godets de papier plissé et les garder au frais mais non au froid.

Bananes aux amandes

Temps de préparation total : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 60 ml de beurre
- 60 ml de cassonade
- 4 bananes fermes pelées et coupées en deux sur le sens de la longueur
- 60 ml de curaçao, Cointreau ou Triple Sec
- 15 ml de zeste d'orange finement râpé
- 60 ml d'amandes mondées émincées

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans une grande poêle, y incorporer le sucre et tourner le mélange jusqu'à ce qu'il commence à frémir.
2. Faire sauter les bananes dans ce mélange jusqu'à ce qu'elles commencent à brunir, puis les tourner.
3. Les arroser ensuite avec la liqueur, puis les saupoudrer de zeste râpé. Couvrir les bananes avec les amandes et servir très chaud avec de la crème glacée à la vanille.

Soupe dorée

Temps de préparation total :

Ingrédients :

- 4 jaunes d' œufs
- 50 grammes de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe d' eau de rose
- 6 tranches de brioches
- 1 gramme de safran
- sucre vanillé

Préparation :

1. Battez au fouet les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau de rose.
2. Imbibez les tranches de brioche avec le mélange.
3. Faire les cuire dans une poêle avec une grosse noix de beurre.
4. Retirer du feu et saupoudrer avec le safran et le sucre vanillé
5. Servir chaud.

Soufflé au gingembre

Temps de préparation total : 45 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 50 grammes de sucre
- 3 œufs
- 60 grammes de farine
- 25 cl de lait chaud
- 30 gr de gingembre frais râpé

Préparation :

1. Extraire les jaunes des œufs, mettre les blancs de côté et ajouter le sucre et mélanger.
2. Ajouter la farine et mélanger.
3. Ajouter le mélange au lait chaud et faire cuire à feu doux. Tenir l'ébullition 3min sans cesser de battre, puis baisser le feu.
4. Ajouter le gingembre et mélanger.
5. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer doucement à la crème tiède avec une spatule.
6. Mettre le mélange délicatement dans un moule beurré.
7. Enfourner le soufflé 30 à 35 minutes à four moyen (160°)

Tarte au melon

Temps de préparation total : 35min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200g de pâte brisée
- 1 kg de chair de melon
- 1 verre de vin blanc fruité
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 goutte d'essence d'ambre
- quelques macarons pilés

¨Préparation :

1. Garnir un moule à tarte avec la pâte brisé.
2. Faire cuire la chaire de melon en petits morceaux avec le vin blanc
3. Ajouter la cannelle, le gingembre, l'essence d'ambre et les macarons pilés
4. Verser le mélange dans le moule faire cuire au four 180°
5. Manger bien froid

Pêche de vigne au vin rouge miellé

Temps de préparation total : 25 min

Ingrédients (pour personnes) :

- 4 pêches de vigne (ou 4 poires)
- 1 bouteille de vin rouge
- 4 grosses cuillères a café de miel
- poudre d'anis
- poivre

Préparation :

1. peler les pêches et les immerger dans une casserole haute dans le vin rouge, ajouter le miel.
2. faire cuire les pêches afin qu'elles soient tendres jusqu' au noyau.
3. Saupoudrer avec la poudre d'anis et le poivre.
4. Servir avec un peu de jus de cuisson ;

Nulli Ambré

Temps de préparation total : 45 min

Ingrédients (pour personnes) :

- 50 cl de lait
- 6 jaunes d' oeufs
- 150 grammes de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 goutte d’ambre
- jus d’orange épais
- une goutte de fleur d’oranger

Préparation :

1. Faire bouillir le lait.
2. Pendant ce temps, battre ensembles les jaunes d’œufs, le sucre, le sel, et l’ambre.
3. Verser le lait sur le mélange et faire cuire dans de petits ramequins au bain marie 35 minutes au four à 150°
4. Démouler quand c' est froid et servir avec du jus d' orange épais où sera mélangé une goutte de fleur d' oranger .

Glace au safran

Temps de préparation total :

Ingrédients (pour personnes) :

- 35 cl de lait entier
- 150 grammes de crème fraîche
- 150 grammes de sucre
- 4 grammes de safran
- 2 morceaux d' angélique confite

Préparation :

1. Porter à ébullition le lait, la crème fraîche, le sucre et le safran.
2. Retirer du feu puis remettre à cuire à feu très doux jusqu' à ce que le mélange devienne plus consistant.
3. Tamiser.
4. coupez très finement l’angélique confite.
5. Faire prendre en sorbetière.

Fondant au chocolat noir et aux oranges confites

Temps de préparation total : 50 min

Ingrédients :

- 250g de chocolat noir
- 6 oeufs
- 150g de sucre
- 40g de farine
- 125g de beurre + 30g pour le moule
- 120g d'écorces d'oranges confites
- 40g de cointreau (4 cl)

Préparation :

1. Beurrer un moule à tarte de 30 cm de diamètre.
2. Préchauffer le four à 180°(th.6) avec une plaque vide à l'intérieur.
3. Couper les oranges confites en petits dés et les mettre dans l'alcool.
4. Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble pour obtenir une pommade.
5. Séparer les blancs d'œufs.
6. Battre les jaunes au fouet avec 100g de sucre et les ajouter au mélange beurre chocolat.
7. Monter les blancs en neige, serrés avec 50g de sucre à la fin et les incorporer délicatement à la préparation.
8. Verser la farine en pluie et mélanger avec la spatule, sans casser les blancs.
9. Remplir le moule, parsemer d'écorces d'orange et faire cuire à 180° pendant 30 à 35 minutes.
10. Démouler chaud sur le plat et servir tiède.

Choux à la Crème

Temps de préparation total :

Ingrédients pour 20 choux :

Pour la pâte à choux :

- 10 cl d'eau
- 75 g de beurre
- 10 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 100 g de farine
- 3 oeufs moyens
- 1 oeuf battu pour dorer les choux

Pour la crème pâtissière :

- 1/3 l de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 6 blancs d'oeuf battus en neige
- 125 g de sucre
- 1/2 cuillère à café de vanille en poudre
- 50 g de farine

Préparation

La pâte à choux

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Tamiser la farine.

3. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau avec le beurre, le sel et le sucre.
4. Oter du feu et jeter en une fois la farine.
5. Remuer avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange forme une pâte épaisse qui colle à la spatule.
6. Remettre la casserole sur un feu léger et dessécher la pâte, sans la laisser brûler, en remuant 2 à 3 mn. La pâte devient grasse et se détache de la spatule.
7. Oter la casserole du feu puis ajouter chaque oeuf, l'un après l'autre, en mélangeant énergiquement jusqu'à ce que l'oeuf et la pâte soient assimilés. La pâte devient coulante mais pas liquide.
8. Pour un dosage précis, il est conseillé de battre le dernier oeuf dans une tasse avant de le mélanger. De cette façon, on peut commencer par en verser la moitié et ne pas juger utile d'en verser d'avantage. En effet, le résultat peut varier selon le type de farine ou la grosseur des oeufs. Il ne faut pas que la pâte doit trop molle puisqu'on doit pouvoir la manier avec deux petites cuillères.
9. Sur une plaque de cuisson propre non beurrée ou couverte de papier sulfurisé, former des petits tas de pâte de la grosseur d'un abricot à l'aide de deux cuillères.
10. Dorer le dessus au pinceau à l'oeuf battu. Enfourner pour une vingtaine de minute selon la grosseur des choux. La pâte doit être un peu sèche pour supporter la garniture à la crème sans se ramollir.

La crème pâtissière :

11. Faire bouillir le lait. Dans une casserole, délayer au fouet les jaunes d'oeufs et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit bien blanchi.
12. Ajouter la farine, mélanger.
13. Puis ajouter le lait bouillant. Placer la casserole sur le feu doux en remuant toujours au fouet. Ne pas hésiter à faire bouillir cette crème qui peut le supporter parce qu'elle contient de la farine et qui doit bouillir pour s'épaissir.
14. a crème est prête lorsqu'elle a atteint une bonne épaisseur.

15. Alors qu'elle est encore bouillante, ajouter les 6 blancs d'oeufs battus en neige dans la crème et mélanger délicatement.

Garnir les choux :

16. Pratiquer une incision sur le côté des choux et, à l'aide d'une poche, remplir les choux.

Présentation :

Saupoudrer les choux de sucre glace, ou alors les présenter en mini pièce montée en les liant les uns aux autres avec un caramel.

Baiser d'Amour

Temps de préparation total : 35 min

Ingrédients :

- 2 oranges
- 4 oeufs
- gingembre
- 200 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 200 g de farine
- 100 g de chocolat noir amer en tablette
- 80 g de beurre
- 80 g de crème fraîche

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 5/6).
2. Râper finement les zestes de l'orange.
3. Casser les oeufs dans un saladier, ajouter le sucre et les zestes de l'orange, fouetter le tout.
4. Casser les carrés de chocolat dans un bol, ajouter le beurre, faire fondre le tout au bain marie ou au micro onde.
5. Ajouter la crème fraîche et incorporez-le tout au mélange d'oeufs et de sucre.
6. Ajouter la farine et la levure et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.
7. Ajouter le gingembre suivant votre goût, puis verser la pâte dans des petits moules individuels anti-adhésif en forme de coeur et enfourner pendant 20 minutes.
8. Servir seul ou accompagné de crème anglaise.

Le Gâteau au gingembre

Temps de préparation total : 30 min

Ingrédients :

- 1/4 de litre de lait
- 200 g de biscuits à la cuillère
- 2 sachets de sucre vanillé
- 100 g de sucre
- 6 jaunes d'oeufs
- 100 g de beurre
- 100 g d'amandes pulvérisées
- 5 c à c de gingembre
- 100 g de dattes
- 150 g d'angéliques confites
- 4 blancs d'oeufs
- 3 cuillères à soupe de Gin

Préparation :

1. Dans le lait chaud, émietter les biscuits à la cuillère.
2. Ajouter le sucre vanillé, le sucre en poudre, les jaunes d'oeufs, le beurre fondu, les amandes, le gingembre, les dattes coupées en deux et les angéliques.
3. Battre les 4 blancs d'oeufs en neige et les incorporer au mélange.
4. Faire cuire une heure à four moyen dans un moule bien beurré.
5. Après la cuisson, saupoudrer de sucre cristallisé et arroser de Gin.

Carpaccio d'ananas flamboyant

Temps de préparation total : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes:

- 6 œufs
- Ananas en boite (une demi boite)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de rhum

Préparation :

1. Couper en toutes petites tranches les ananas.
2. Ajouter le sucre et le rhum.
3. Battre les œufs en omelette.
4. Faire cuire l'omelette à voter goût.
5. Ajouter l'ananas et faire flamber le tout.